

DES SOURCES CHAUDES AUX CUISINES THAÏLANDAISES

DES ŒUFS LOHMANN FAÇON ONSEN

Eduardo Bernardi
Regional Commercial Technical Manager Asia



Les œufs LOHMANN en Thaïlande font désormais partie des options locales que les consommateurs peuvent choisir pour leurs « onsen tamago » – ou « œufs à la source chaude ».



Qu'est-ce qu'un œuf Onsen – et pourquoi est-il si spécial ?

« Une délicatesse japonaise traditionnelle fait des vagues dans toute l'Asie grâce à sa texture soyeuse et à sa saveur subtile. »

Pour ceux qui ne connaissent pas : un œuf onsen est une préparation culinaire qui devient de plus en plus populaire au-delà des frontières du Japon et dans différents pays asiatiques.

« **Onsen tamago** », qui signifie littéralement « œuf de source chaude » en japonais, provient de la pratique consistant à cuire les œufs dans les sources chaudes naturelles du Japon. Ces eaux à température stable offrent des conditions idéales pour obtenir une texture unique.

En étant cuits lentement pendant de longues périodes à des températures inférieures au point d'ébullition (par exemple 30 minutes à 72 °C dans un cuiseur à riz*), les blancs d'œufs prennent une consistance délicate et soyeuse, proche d'une crème ou d'un flan, tandis que le jaune reste plus ferme qu'un œuf mollet classique mais toujours crémeux.



La Thaïlande suit la tendance – avec du LOHMANN dedans

« Les poules LOHMANN BROWN-CLASSIC font désormais partie du marché croissant des œufs onsen en Thaïlande grâce à Betagro. »

Betagro est l'un des principaux groupes alimentaires de Thaïlande et l'un des distributeurs LOHMANN dans le pays. Il commercialise des poussins d'un jour LOHMANN BROWN-CLASSIC et utilise ces poules pondeuses à grande échelle dans ses propres exploitations intégrées.

Avec une large gamme de produits et de marques, ainsi que sa propre chaîne de supermarchés, Betagro a développé ses œufs onsen pour ses gammes S-Pure et Betagro.



S-Pure : la qualité de la ferme à l'assiette

« Comment les produits S-Pure, garantis sans antibiotiques et maintenus en chaîne du froid, établissent de nouvelles références pour les consommateurs soucieux de leur santé. »

Les produits S-Pure (y compris les œufs frais, la viande de poulet, de porc et les produits transformés) séduisent particulièrement une clientèle thaïlandaise soucieuse de la santé et exigeante. Ces produits sont soigneusement sélectionnés grâce à un processus d'élevage naturel qui commence par le choix des races appropriées, se poursuit avec un système d'élevage contrôlé et une alimentation adaptée.



Aucun antibiotique ni promoteur de croissance ou autre produit chimique n'est utilisé du début jusqu'à la transformation. Les produits S-Pure sont transportés sous chaîne du froid continue pour garantir leur fraîcheur et leur qualité jusqu'au consommateur final.

Crémeux, nutritifs et polyvalents

“ Du snack rapide au topping gastronomique : les œufs onsen deviennent un favori riche en protéines dans la cuisine thaïlandaise. ”

Traditionnellement, les œufs onsen se consomment froids ou légèrement tièdes, seuls, comme un encas rapide et savoureux, avec un filet d'une sauce spéciale (dashi + sauce soja + mirin).

Pendant, ils connaissent un véritable succès comme accompagnement dans de nombreux autres plats : nouilles, salades, pâtes ou riz. Ils apportent une source impressionnante de protéines de haute qualité sous forme de crème onctueuse et de saveur délicieuse et légèrement sucrée, comparable à celle que l'on obtiendrait avec des œufs crus.

Il est important de noter que les températures de cuisson des œufs onsen sont suffisamment élevées pour réduire considérablement le risque de contamination bactérienne par rapport aux œufs crus.

Un produit de niche au fort potentiel

“ Encore minoritaires sur le marché des œufs, les œufs onsen représentent des opportunités croissantes pour des produits à forte valeur ajoutée. ”

La consommation d'œufs onsen en Thaïlande reste encore modeste par rapport aux œufs frais de marque et à la grande majorité des œufs non marqués.

Les œufs onsen S-Pure et Betagro ne sont que deux des nombreux produits de ces gammes, qui incluent également des œufs cuits, mollets et durs, ainsi qu'une variété d'œufs frais et de produits à valeur ajoutée.

LOHMANN & Betagro – Un partenariat parfait

Pour ce projet, qui mise sur un produit aussi séduisant pour les yeux que pour le palais – et pour tous leurs autres produits à base d'œufs – Betagro sait qu'il a trouvé en nous le partenaire idéal.

LOHMANN BREEDERS - It's the egg



À essayer chez vous – The LOHMANN Way

66 Curieux ? Voici comment réaliser l'œuf onsen parfait avec votre cuiseur à riz – directement de notre expert Asie-Pacifique. 99

Si vous voulez découvrir l'aspect et le goût des œufs onsen, vous pouvez les préparer facilement chez vous grâce à la recette d'Eduardo Bernardi, notre RCTM pour la région Asie-Pacifique.

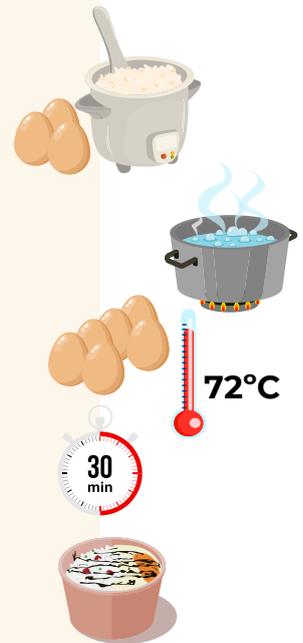
Il vous suffit d'avoir des œufs frais LOHMANN et un cuiseur à riz.

Versez 5 tasses d'eau bouillante et 1,5 tasse d'eau à température ambiante dans le cuiseur.

Déposez délicatement 6 œufs frais LOHMANN (même s'ils sortent directement du réfrigérateur) dans cette eau à environ 72 °C, fermez le couvercle et sélectionnez « maintien au chaud ».

Après exactement 30 minutes, retirez les œufs et placez-les au réfrigérateur.

Une fois froids, cassez-en un dans une tasse, ajoutez un peu de sauce ou une pincée de sel – et il sera prêt à être dégusté avec plaisir.



Que ce soit pour les œufs onsen ou tout autre produit à base d'œufs : Betagro fait confiance à la performance constante des souches LOHMANN.



ใส่ใจเพื่อชีวิตที่ดี

